gestoßen, dann mit drei Löffel voll französischem Senf, etwas Pfeffer, zwei Löffel voll Salz, $\frac{1}{8}$ Kilo feinem Öl, sieben Löffel voll Vertramessig gut vermengt und so kalt auf den Tisch gegeben.

Kalte Erdäpfelsauce.

Man siede sechs Erdäpfel, lasse sie auskühlen und reibe sie dann fein; nun rühre man sie mit vier Löffel voll Öl und sechs Eßlöffel voll Essig recht fest ab und mische dann drei rein gepuzte, in kleine Streifen geschnittene Sardellen darunter.

Aspik.

Fleischsulze.

Um das so beliebte Aspik zu bereiten, welches zur Verzierung so mancher Speisen dient, gebe man in eine Casserolle ein paar Schöpflöffel voll von Fleischbrühe abgeschöpftem Fett, einige in Streifen geschnittene Zwiebeln, 1 Kilo Rindfleisch, einige Kalbsknochen, ein altes Huhn, ein Stück Schinken, auch (wenn man es hat) Hasen-, Reh-, Rebhühnerfleisch oder derartige Fleischabgänge, einige gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, alles in schmale Streifen geschnitten, und lasse es auf gelindem Kohlenfeuer dünsten, bis es anfängt gelb zu werden. Nun werden drei Kalbsfüße, einige Gewürznelken und etwas Muscatblüte daren gegeben, $\frac{2}{3}$ Liter Wasser darüber gegossen und durch vier Stunden gekocht. Dann gebe man $\frac{1}{3}$ Liter Wein und zwei ganze Eier sammt der Schale zerdrückt daren, lasse es nochmal aufkochen und feihe es dann durch ein reines feuchtes Tuch. Nachdem alles Fett rein abgenommen, soll die Brühe noch ungefähr 2 Liter betragen; sollte es mehr sein, so lasse man sie auf Kohlenfeuer in einer Casserolle auf diesen Betrag einkochen. Nun wird über die Füße eines umgestürzten Stuhles eine reine Serviette gebunden, ein großes Gefäß untergestellt, die Brühe aufgegossen und, nachdem sie durchgeseiht, was aber nicht durch Umrühren befördert werden darf, in eine porzellanene Form gefüllt und an einem kalten Orte gesulzt.

Fastenaspik *).

Man lege den Kopf von einem Hechte und ein Stück Karpfen in eine Casserolle, gebe dazu eine Sellerie, drei Petersilienwurzeln, drei gelbe Rüben, zwei Zwiebeln, vier Zehen Knoblauch, ein Astchen Thymian, zwei Lorbeerblätter, alles klein geschnitten, ferner zwei Stückchen Ingwer, zehn Körner Pfeffer, fünfzehn Körner Neugewürz, zehn Gewürznelken und ein Stückchen frische Butter und lasse es eine Stunde dünsten, dann füge hinzu von einem oder von zwei Karpfen die reingewaschenen Schuppen und die abgezogene Haut vom Hechte und lasse dieses noch ein wenig dünsten; doch muß man achtgeben, damit es sich nicht am Boden anlege oder braun werde; hernach gieße man 4 Deciliter Wein und die Suppe, worin der Hecht gekocht hat, daran; ist es zu wenig sauer, so gieße noch 2 Deciliter oder so viel als nöthig Weinessig zu; würze eventuell mit Salz nach, gebe darein einige Fäden Safran und lasse es aufkochen, dann seihe man das Aspik durch ein Sieb in eine Casserolle und lasse es wieder aufsieden. Wenn es eine kleine Weile siedet, gebe man von drei Eiern den Schnee dazu, rührt alles recht auf und lasse es noch einige Minuten sieden. Eine feuchte Serviette wird auf die vier Füße eines umgekehrten Stuhles gebunden, eine tiefe Schüssel darunter gestellt und die flüssige Sulze durchgeseiht; dann stelle man diese wie ein Wein reine Sulze zum Eis und lasse sie recht steif werden.

Aus der Sulze werden mittelst kleiner Blechformen beliebige Figuren und Förmchen ausgestochen, der Fisch damit garniert.

Auch mit frischen Orangen- oder Citronenblättern können kalte Gerichte und Sulzen abwechselnd mit Aspik geschmackvoll geziert werden.

Mit diesem Aspik kann man alle Fische, welche kalt aufgetragen werden, garnieren; es können zur Verzierung noch Kapern, Citronenschalen, Sardellen und Oliven genommen werden. Dieses Aspik kann auch messerrückendick auf eine Schüssel gegossen werden. Erkalte schneidet man es in kleine Vierecke, ordnet davon einen zwei Finger breiten und zwei Finger hohen Rand

*) Zum Einfüllen von kalten Sulzen oder Aspik nimmt man am besten schöne, zierlich gemachte Blechformen, die in reicher Auswahl in großen Geschäften für Haushaltungsgeschirre zu haben sind. Besonders hübsch machen sich Kranz- und Zadenformen, die gewöhnlich zweifarbig gefüllt werden. So kann man in die äußersten Zadenspitzen etwas rothes Aspik einfüllen; ist dieses fest geworden, so wird liches darüber gegeben und die beliebige Einlage, als Gansleber, Wildfarce, Braten zc. zc. Zuletzt kommt wieder Aspik.

um die Schüssel, der Rand wird mit Kapern schön belegt. Auch kann man dieses Aspik zu allen sauren Fastensulzen verwenden. Z. B. gieße man in eine Form, welche früher in kaltem Wasser eingetaucht wird, auf einen Finger hoch von diesem Aspik und lasse es recht fest werden, schneide eine Citrone auf dünne Scheiben und mache davon kleine Dreiecke; aus diesen und aus kleinen, von Citronenblättern geschnittenen Blättchen wird auf dem gefestigten Aspik ein Kranz gelegt, darauf ein blaugesottener Hecht gegeben, Karpfen, Aal, Aalraupe, Lachs oder was gerade für Fische vorhanden sind. (Man theilt die Fische in zierliche Stücke zum Auflegen. Kleinere Fische, als z. B. Forellen, bleiben ganz.) Über die Fische wird abermals Aspik gegossen, das man steif werden lässt. Beim Stürzen dieser Sulze wird die Form rasch in heißes Wasser getaucht, die Sulze schnell auf eine entsprechend große Platte mit breitem Rand gestürzt, dann mit Salat, Eiern, farb'gem Aspik und anderen kalten Sachen schön garniert.

Caramelzucker

zum Färben von Aspik und anderen Sulzen zc. Feingestößener Zucker wird in einer Pfanne ohne Wasser fließend gemacht und so lange geröstet, bis er eine schöne dunkelbraune Färbung angenommen hat; nun wird er mit Wasser verkocht (auf 280 Gramm Zucker $\frac{1}{2}$ Liter Wasser), dann in kleine Fläschchen gefüllt, diese gut verkorkt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Um eine Sulze hellgelb zu färben, genügt ein Tropfen auf ein Liter Sulze.

Beizen

für Wild und Fleisch.

Nr. I. Zu einem Liter Wasser, mit Essig nach Geschmack gesäuert, gibt man eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Peterfiliawurzel, $\frac{1}{2}$ Selleriewurzel (Schalotten und $\frac{1}{2}$ Wurzel Pastinak), alles zu Scheiben geschnitten, dann ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Thymian, einige Pfefferkörner, Neugewürz, Citronenschalen und kocht es eine halbe Stunde.

Nr. II. Man nimmt einen Theil Wasser, einen Theil Essig und einen Theil rothen Wein und nebst den obgenannten Wurzeln und Gewürzen Gewürznelken und Ingwer.